Doç. Dr. OSMAN GÜLDEMİR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 222 335 0580 Dahili: 3117
Fax Telefonu: +90 222 335 8895
E-posta: osmanguldemir@anadolu.edu.tr
Web: https://www.osmanguldemir.com
Posta Adresi: Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, 26210, Eskişehir-TÜRKİYE

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: k2FKI9MAAAAJ
ORCID: 0000-0002-7476-5482
Publons / Web Of Science ResearcherID: H-7103-2018
ScopusID: 57287113800
Yoksis Araştırmacı ID: 36437

Eğitim Bilgileri

Doktora, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (Dr), Türkiye 2011 - 2019
Yüksek Lisans, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Beslenme Eğitimi (Yl) (Tezli), Türkiye 2008 - 2010
Lisans, Selçuk Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Eğitimi Bölümü, Türkiye 2004 - 2008
Lisans Yandal, Selçuk Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Arap Dili Ve Edebiyatı Bölümü, Türkiye 2006 - 2007

Biyografi

Güldemir, Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi'nde okudu. Ardından bu işin araştırma-geliştirme ve en önemlisi öğretme ihtiyacını hissederek Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği lisans programını tamamladı. Üniversite eğitimi boyunca tiyatro, fotoğrafçılık gibi toplulukların etkinliklerinde aktif rol aldı. Aynı üniversitenin Arap Dili ve Edebiyatı yandal programını bitirdi. Devamında Osmanlı Türkçesi dersleri aldı. Aynı üniversitenin Beslenme Eğitimi yüksek lisans programını "*Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması*" tezi ile tamamlayarak, bilim uzmanı oldu. Doktora derecesini "*Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması*" tezi ile Anadolu Üniversitesi'nden aldı. Yüksek lisans eğitiminde değişim öğrencisi olarak, Kopenhag/Danimarka, Suhr's Metropolitan Üniversitesi'den dersler aldı ve çeşitli sebeplerle farklı ülkelerde bulundu.

Evli olan Güldemir, Anadolu Üniversitesi'nde doçent olarak çalışıyor. "*Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin*" isimli bir kitabı ve meslekî alanları ile ilgili tamamlanmış çalışmaları olmakla beraber; hâlen mutfak kültürü, yeme-içme eksenli araştırmalarda bulunuyor, bundan mutluluk duyuyor…

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Yenilikçilik , Yaratıcı Ekonominin Desteklenmesi / Supporting the Creative Economy, Brtish Council & Cultural Associates Oxford with partnership Culture Unleashed, 2024
Yabancı Dil, Speak English Professionally: In Person, Online & On the Phone an online non-credit course authorized by Georgia Institute of Technology, Coursera, 2023
Kalite Yönetimi, 2022 Yılı Güncellenen Birim İç Değerlendirme Eğitimi , Anadolu Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü, 2022
Mesleki Eğitim, Fundamentals of open Access, Elsevier Researcher Academy, 2022

Yaptığı Tezler

Doktora, Klasik ve modernleşen Osmanlı yemekleri ve günümüze uyarlanması, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (Dr), 2018
Yüksek Lisans, Osmanlı yemek yazması Kitabüt Tabbahin'xxin günümüze uyarlanması, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Beslenme Eğitimi (Yl) (Tezli), 2010

Araştırma Alanları

Sağlık Bilimleri, Sosyal ve Beşeri Bilimler, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Eğitimi

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2022 - Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2019 - 2022
Öğretim Görevlisi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2018 - 2019
Öğretim Görevlisi, Anadolu Üniversitesi, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ, 2015 - 2018
Öğretim Görevlisi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2013 - 2015
Öğretim Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Harmancık Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2011 - 2013

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2023 - Devam Ediyor
Rektörlük Kalite Komisyonu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Rektörlük, 2022 - Devam Ediyor
Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Türk Dünyası Uygulama Ve Araştırma Merkezi, 2022 - Devam Ediyor
Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, 2021 - Devam Ediyor
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2022 - 2023
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel,

Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2021 - 2022
Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Türk Dünyası Uygulama Ve Araştırma Merkezi, 2021 - 2022
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2019 - 2020

Verdiği Dersler

Osmanlı Mutfağı, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Türk Mutfağı, Ön Lisans, 2023 - 2024
Osmanlı Mutfağı, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Tez, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Osmanlı Mutfağı Araştırmaları, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2018 - 2019
Topluma Hizmet Uygulamaları, Ön Lisans, 2023 - 2024
Topluma Hizmet Uygulamaları - D, Ön Lisans, 2022 - 2023
Bitirme Projesi, Lisans, 2022 - 2023
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Aşçılığa Giriş, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Türk Mutfak Kültürü, Lisans, 2023 - 2024
Seminer, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Uzmanlık Alan Dersi , Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Ziyafet Mutfağı, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2017 - 2018, 2016 - 2017
EİŞ202(B) İşyeri Uygulaması, Ön Lisans, 2021 - 2022
THU201(D) Topluma Hizmet Uygulamaları, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
EİŞ204(B) İşyeri Eğitimi, Ön Lisans, 2021 - 2022
GMS453 Dünya Mutfakları I, Lisans, 2021 - 2022
Yiyecek İçecek Sosyolojisi, Yüksek Lisans, 2020 - 2021
AŞÇ116(A) Pişirme Yöntemleri I, Ön Lisans, 2020 - 2021
EİŞ202 İşyeri Uygulaması, Ön Lisans, 2020 - 2021
TRZ277 Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020
AŞÇ218 Mönü Planlaması, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
AŞÇ217 Pişirme Yöntemleri II (A), Ön Lisans, 2020 - 2021
AŞÇ227 Yemek Yazarlığı, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2018 - 2019
EİŞ204 İşyeri Eğitimi, Ön Lisans, 2020 - 2021
AŞÇ240(C)Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması, Ön Lisans, 2019 - 2020
AŞÇ217(A) Pişirme Yöntemleri II, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
AŞÇ229 (B) ZİYAFET MUTFAĞI, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
AŞÇ229 (A) ZİYAFET MUTFAĞI, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
AŞÇ116 Pişirme Yöntemleri I, Ön Lisans, 2019 - 2020
AŞÇ120 İşlevsel Besinler, Ön Lisans, 2019 - 2020
AŞÇ118(B) Osmanlı Mutfağı, Ön Lisans, 2018 - 2019
TRZ277 - Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Ön Lisans, 2018 - 2019
AŞÇ118(A) Osmanlı Mutfağı, Ön Lisans, 2018 - 2019
AŞÇ116 - Pişirme Yöntemleri I, Ön Lisans, 2018 - 2019
AŞÇ229 (A) Ziyafet Mutfağı, Ön Lisans, 2017 - 2018
TRZ408 - Endüstriye Dayalı Proje Çalışması - F -, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GMS210 - Temel Mutfak Teknikleri II - A -, Lisans, 2017 - 2018
GMS101 (A) Mutfağa Giriş, Lisans, 2017 - 2018
GMS352 - Yaratıcı Mutfak Uygulamaları - B -, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

THU203(C) Topluma Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2017 - 2018
GMS301 (B) Mutfak Uygulamaları I, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GMS302 - Mutfak Uygulamaları II - B -, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GMS209 (A) Temel Mutfak Teknikleri I, Lisans, 2017 - 2018
AŞÇ118 - Osmanlı Mutfağı - A -, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
AŞÇ229 (B) Ziyafet Mutfağı, Ön Lisans, 2017 - 2018
AŞÇ118 - Osmanlı Mutfağı - B -, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
TRZ277 Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Lisans, 2017 - 2018
GMS301 (A) Mutfak Uygulamaları I, Lisans, 2016 - 2017
GMS302 - Mutfak Uygulamaları II - A -, Lisans, 2016 - 2017
TRZ277 Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Ön Lisans, 2016 - 2017
THU203 - Topluma Hizmet Uygulamaları - C -, Lisans, 2016 - 2017
AŞÇ227 Yemek Yazarlığı, Ön Lisans, 2016 - 2017
GMS352 - Yaratıcı Mutfak Uygulamaları - A -, Lisans, 2016 - 2017
THU203 (E) Topluma Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016
AŞÇ110 Osmanlı Mutfağı, Ön Lisans, 2015 - 2016
GMS 302 (B) Mutfak Uygulamaları II, Lisans, 2015 - 2016
Topluma Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2015 - 2016
GMS 302 (A) Mutfak Uygulamaları II, Lisans, 2015 - 2016
Yemek Yazarlığı, Ön Lisans, 2015 - 2016
Mutfak Uygulamaları I, Lisans, 2015 - 2016
TRZ408 (V) Endüstriye Dayalı Proje Çalışması, Lisans, 2015 - 2016
Ziyafet Mutfağı, Ön Lisans, 2015 - 2016
Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Ön Lisans, 2015 - 2016
Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması, Ön Lisans, 2014 - 2015
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları-II, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Ziyafet Mutfağı, Ön Lisans, 2014 - 2015
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları-I, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Culturel Diversity and Communication, Ön Lisans, 2014 - 2015
İŞLEVSEL BESİNLER, Ön Lisans, 2014 - 2015
Osmanlı Mutfağı, Ön Lisans, 2014 - 2015
Yemek Yazarlığı, Ön Lisans, 2014 - 2015
MUTFAK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ, Ön Lisans, 2014 - 2015
Pişirme Yöntemleri II , Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Türk Mutfağı , Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Pişirme Yöntemleri I, Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Mutfak Organizasyonu, Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Mutfak Ürünleri, Ön Lisans, 2012 - 2013
Turizm Ekonomisi , Ön Lisans, 2012 - 2013
Mutfak Planlama, Ön Lisans, 2012 - 2013
Yöresel Mutfaklar , Ön Lisans, 2012 - 2013
Mesleki Yabancı Dil II , Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
İşyeri Eğitimi I , Ön Lisans, 2012 - 2013
Mutfak Çeşitleri , Ön Lisans, 2012 - 2013
Mesleki Yabancı Dil I , Ön Lisans, 2012 - 2013
Osmanlı Mutfağı , Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
İşlevsel Besinler, Ön Lisans, 2012 - 2013
Mutfak Tarihi ve Kültürü , Ön Lisans, 2012 - 2013
Yiyeceklerde Muhafaza, Ön Lisans, 2011 - 2012
Fırın ve Güveç Kebabları , Ön Lisans, 2011 - 2012
Mesleki Uygulama I, Ön Lisans, 2011 - 2012

Mutfak Hizmetleri Planlaması , Ön Lisans, 2011 - 2012
Soğuk Mutfağı, Ön Lisans, 2011 - 2012
Menü Planlama , Ön Lisans, 2011 - 2012
Yiyecek İçecek Hazırlama Teknikleri II, Ön Lisans, 2011 - 2012
Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü, Ön Lisans, 2011 - 2012
Mesleki Uygulama II, Ön Lisans, 2010 - 2011
Türk Mutfağı, Ön Lisans, 2010 - 2011
Mutfak Teknikleri, Ön Lisans, 2010 - 2011

Yönetilen Tezler

Bekar A., Güldemir O., SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS BAĞLAMINDA GASTRONOMİK PRATİKLERİN İRDELENMESİ: MENTEŞE ÖRNEĞİ, Doktora, E.ZAĞRALI(Öğrenci), 2023

Jüri Üyelikleri

Yarışma, 20. Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali, Yarışmalar , Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED), Aralık, 2023

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Geleneksel Bir Yemek: Marul Yoğurtlaması**
Güldemir O.
Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.121-132, 2023 (Hakemli Dergi)

II. **An Adaptation Model for Historical Dishes: Ottoman Case Study TARIHÎ YEMEKLERI UYARLAMA MODELI: OSMANLı ÖRNEĞI**
Güldemir O.
Kadim, sa.4, ss.77-97, 2022 (Scopus)

III. **Seçili Osmanlı yemeklerinin maliyeti ve besin değeri**
Güldemir O., Şallı G., Yıldız E., Tugay O., Çelik Yeşil S.
Manas Journal of Social Studies, cilt.11, sa.2, ss.815-835, 2022 (Hakemli Dergi)

IV. **Baklava Recipes from the Greek King Otto I to the Present**
Güldemir O.
Athens Journal of Mediterranean Studies, cilt.8, sa.2, ss.93-106, 2022 (Hakemli Dergi)

V. **Investigation on the effects of cooking methods on anti-inflammatory and antioxidant activities of five mostly consumed vegetables in winter**
İduğ T., Hızlı Güldemir H., Şen A., Güldemir O.
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, cilt.6, sa.1, ss.182-188, 2022 (Hakemli Dergi)

VI. **Turkish Terms and Techniques in Today's Culinary Culture**
Güldemir O., Özdemir S. S.
FOLKLOR/EDEBIYAT-FOLKLORE/LITERATURE, cilt.28, sa.1, ss.183-200, 2022 (ESCI)

VII. **Bringing fruity meat dishes of Ottoman cuisine into businesses**
Güldemir O., Tugay O., Şallı G., Yıldız E., Çelik Yeşil S.
Journal of Ethnic Foods, cilt.8, sa.1, 2021 (Scopus)

VIII. **Exploring Culinary Creativity: Clean Plate Example**
YÜZÜNCÜYIL K. S., GÜLDEMİR O.
Anadolu Akademi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt.3, sa.2, ss.207-219, 2021 (Hakemli Dergi)

IX. **Unger, Friedrich. Şark Şekerciliği**

Güldemir O.
Kadim, cilt.0, sa.2, ss.187-191, 2021 (Scopus)

X. **ŞALGAM VE KANJİ: KÜLTÜRLERARASI BİR ÜRÜN OLARAK FERMENTE SİYAH HAVUÇ İÇECEKLERİ**
Özdemir S. S., Güldemir O.
MOTIF ACADEMY JOURNAL OF FOLKLORE, cilt.14, sa.35, ss.1074-1091, 2021 (Hakemli Dergi)

XI. **Different Types of Plant-Based Fiber in a Protein-Containing Meal During Satiety and Hunger States: A Randomized Controlled Trial**
Hızlı Güldemir H., Türken Ş., Güldemir O.
Journal of Health, Medicine and Nursing, sa.85, ss.80-88, 2021 (Hakemli Dergi)

XII. **Gıda Tüketiminde Yerel, Millî ve İthal Ürünler**
Güldemir O.
Journal of Recreation and Tourism Research, cilt.7, sa.4, ss.592-612, 2020 (Hakemli Dergi)

XIII. **Associate Degree Program in Cookery, Eskişehir Vocational School, Anadolu University**
Güldemir O.
Journal of Tourism, Leisure and Hospitality, cilt.2, sa.1, ss.43, 2020 (Hakemli Dergi)

XIV. **Classroom Teachers' Attitudes to Nutrition Education and the School Food Environment: An Online Survey in Turkey**
Aktaş N., Contento I. R., Güldemir O., Koch P. A.
Journal of Health, Medicine and Nursing, sa.75, ss.71-78, 2020 (Hakemli Dergi)

XV. **Koca Ustadan Issız Adama Türkiye'de Aşçılık Mesleğinin Değişimi**
Güldemir O., Akarçay E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.2, ss.896-914, 2020 (Hakemli Dergi)

XVI. **Gastronomiye Çok Disiplinli Bakış: Lisansüstü Tezlerine Yönelik Bir Değerlendirme**
ACAR D., GÜLDEMİR O., AKSÖZ E. O.
Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt.21, ss.535-558, 2020 (Hakemli Dergi)

XVII. **Yetişkin Bireylerin Toplu Beslenme Alanlarındaki Tabak Artığı ile Diyet Kalite İndeksi Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi**
Hızlı Güldemir H., Sezer F. E., Güldemir O.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.1, ss.467-477, 2020 (Hakemli Dergi)

XVIII. **Evaluation of Products in Menus in Terms of Nutritional Facts: Eskişehir Sample**
Güldemir O., Yayla Ö., Önçel S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, sa.4, ss.448-462, 2018 (Hakemli Dergi)

XIX. **Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı**
GÜLDEMİR O., DEMİR G., IŞIK N.
Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, sa.39, ss.56-66, 2018 (Hakemli Dergi)

XX. **Geographical exploration of vegan dishes from Turkish cuisine**
Önçel S., Güldemir O., Yayla Ö.
Geojournal of Tourism and Geosites, cilt.23, sa.3, ss.824-834, 2018 (Scopus)

XXI. **Factors affecting the success of internationally awarded Turkish chefs**
Eren S., Güldemir O.
Journal of Human Sciences, cilt.14, sa.3, ss.2409-2416, 2017 (Hakemli Dergi)

XXII. **Ilgın Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
IŞIK N., KILIÇARSLAN A., GÜLDEMİR O., ÖNAY DERİN D., BARI N.
Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.0, sa.38, ss.86-94, 2017 (Hakemli Dergi)

XXIII. **The Practices on Cooking and Safekeeping of The Milk and Milk Products' of Housewives Living in Tokat City Centre**
Işık N., Önay Derin D., Güldemir O., İlknur G.
INTERNATIONAL PEER-REVIEWED JOURNAL OF NUTRITION RESEARCH, cilt.3, sa.2, ss.1-17, 2015 (Hakemli Dergi)

XXIV. **Parmakların Okuduğu Menü Braille Alfabesi İle Bir Model Önerisi**
GÜLDEMİR O., SAATCI G.
Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, sa.2, ss.20-32, 2014 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Kımız**
Güldemir O.
Tarihsel, Kültürel ve Turizm Boyutuyla İçecekler, Gökhan Yılmaz, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.261-272, 2023

II. **Türk Mutfağının Son Yüzyıldaki Evrimi**
Güldemir O., Yılmaz B. S.
Türkiye'de Gastronominin 100 Yıl, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Cumhuriyetin 100. Yılına Armağan Dizisi-IX, Fügen DURLU ÖZKAYA,Menekşe CÖMERT, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.11-31, 2023

III. **Bir Osmanlı İftarının Enerji ve Besin Değeri**
Güldemir O.
Her Yönüyle Ramazan'da Sağlıklı Beslenme, Ersoy Gülgün,Büyükuslu Nihal,Öztürk Rabia İclal, Editör, İstanbul Medipol Üniversitesi Yayınları, İstanbul, ss.185-196, 2023

IV. **Osmanlı Meyveli Et Yemekleri**
Güldemir O., Şallı G., Yıldız E., Tugay O., Çelik Yeşil S.
Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2022

V. **Balık ve Deniz Ürünleri**
GÜLDEMİR O.
Meyhane İhtisas Kitabı A'dan Z'ye Meyhane: Nedir, Nasıl Çalışır?, Zat Erdir, Aras A. Nilhan, Öncüoğlu Engin, Kutluoğlu Onur, Şumnu Umut, Meriç Murat, Editör, Anason İşleri Kitapları, İstanbul, ss.283-300, 2022

VI. **Gıda,Tarih ve Kültür**
GÜLDEMİR O.
Gıda Felsefesi, Doğan Murat, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.29-42, 2021

VII. **Eskişehir**
GÜLDEMİR O., ZIVALI BİLGİN E., KAMAN G. S.
Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editör, DETAY YAYINCILIK, Ankara, ss.448-458, 2021

VIII. **Brezilya ve Türk Mutfaklarının Benzerlikleri ve İki Kültürde Kahve**
GÜLDEMİR O.
Dünya Siyasetinde Latin Amerika 4, Ermağan İsmail, Tahsin Emine, Tekin Segâh, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.577-594, 2021

IX. **Ankara**
GÜLDEMİR O., BÖLÜKBAŞ R.
Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.427-437, 2021

X. **Eskişehir**
GÜLDEMİR O., ZIVALI BİLGİN E., SARIKAYA G. S.
Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.448-458, 2021

XI. **Bilim ve Yenilikçi Teknolojilerin Sürdürülebilir Gastronomiye Etkileri**
GÜLDEMİR O.
Gastronomi ve Sürdürülebilirlik, Yüncü Rafet, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 4178, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2957, Eskişehir, ss.22-44, 2020

XII. **Türk Mutfağında Deniz Ürünleri ile Hazırlanan Yemekler**
GÜLDEMİR O.
Uygulamalı Türk Mutfağı, Şahin Perçin Nilüfer, Uçuk Ceyhun, Editör, Nobel Yayıncılık, Ankara, ss.196-207, 2020

XIII. **Sürdürülebilir Gastronomide Yöresel Mutfakların Rolü ve Örnekler**
GÜLDEMİR O.
Gastronomi ve Sürdürülebilirlik, Yüncü Rafet, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 4178, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2957, Eskişehir, ss.46-73, 2020

XIV. **Malatya: Analı Kızlı**

GÜLDEMİR O.
Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Saçılık Y Melehat, Çeik Samet, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.299-303, 2019

XV. **Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
Petek Aslan F., GÜLDEMİR O., IŞIK N.
Karaman Araştırmaları-II, Muşmal Hüseyin, Yüksel Erol, Kapar Mehmet Ali, Editör, Palet Yayınları, Konya, ss.231-245, 2019

XVI. **Gastronomide Dinsel Kültürün Etkileri**
GÜLDEMİR O.
Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış, Avcıkurt Cevdet, Sarıoğlan Mehmet, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.71-83, 2019

XVII. **Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin**
GÜLDEMİR O.
Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2018

XVIII. **Mutfak Uygulamaları İşletme ve Eğitim Rehberi**
ÖNÇEL S., GÜLDEMİR O., YAYLA Ö.
Detay Yayıncılık, Ankara, 2018

XIX. **Başlıca Besin Grupları**
GÜLDEMİR O.
Beslenmenin Temel İlkeleri, Atkoşar Zeki, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, ss.106-127, 2018

XX. **Türk Aşçılık Tarihi**
GÜLDEMİR O.
Dünden Bugüne Türkiye'de Turizm Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri ve Meslekler, Nazmi Kozak, Editör, Yıkılmazlar Basın Yayın, İstanbul, ss.755-780, 2018

XXI. **Osmanlı Ramazan Mutfak Kültürü ve Günümüze Yansımaları**
GÜLDEMİR O., Sandıkçıoğlu T., IŞIK N.
Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü, Zülfkar-Aydın, Mükerrem Bedizel Aydın, Ravza, Editör, Mahya Yayınları 61, İstanbul, ss.375-391, 2018

XXII. **Türkiye'de Kış Turizminin Başladığı Yer: Uludağ**
EVREN S., GÜLDEMİR O.
Dünden Bugüne Türkiye'de Turizm Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri ve Meslekler, Nazmi Kozak, Editör, Yıkılmazlar Basın Yayın, İstanbul, ss.263-296, 2018

XXIII. **Mengen, Aşçılık ve Eğitim**
GÜLDEMİR O.
Kamp'ın Kitabı [I-II. Ulusal Aşçılık Kampı], Güldemir, Osman Kurnaz, Alper, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.27-33, 2017

XXIV. **Sonuç Yerine**
KURNAZ A., GÜLDEMİR O.
Kamp'ın Kitabı [I-II. Ulusal Aşçılık Kampı], Güldemir Osman, Kurnaz Alper, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.169-170, 2017

XXV. **Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü**
GÜLDEMİR O.
Türk Mutfak Kültürü, Arıkan, Alev Dündar, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3286, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2149, Eskişehir, ss.106-139, 2017

XXVI. **Başlıca Besin Grupları**
GÜLDEMİR O.
Beslenmenin Temel İlkeleri, Zeki Atkoşar, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, ss.106-127, 2017

XXVII. **Geleneksel Türk İçecekleri**
GÜLDEMİR O.
İçecek Bilgisi, Yüncü, H. Rafet, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, ss.90-112, 2016

XXVIII. **İskandinav ve Rus Mutfağı**
GÜLDEMİR O.

Dünya Mutfakları-I, Yılmaz, Hakan, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3309, Eskişehir, ss.120-147, 2016

XXIX. **Geleneksele Dönüşün Öyküsü: Slow Food**
GÜLDEMİR O.
Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi, Yılmaz Hakan, Editör, Detay Yayıncılk, Ankara, ss.193-212, 2016

XXX. **Mutfağın Planlanması ve Kurulumu**
GÜLDEMİR O.
Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Önçel, Sibel, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3403, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2255, Eskişehir, ss.26-58, 2016

XXXI. **Gelir ve Maliyet Kontrolü**
GÜLDEMİR O.
Yiyecek İçecek Yönetimi, Sezerel Hakan, Doğdubay Murat, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3288, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2151, Eskişehir, ss.146-173, 2016

XXXII. **Yemekler Uygulama Örnekleri**
GÜLDEMİR O.
Osmanlı Mutfağı, Bilgin Arif, Önçel Sibel, Editör, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, ss.94-120, 2016

XXXIII. **Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü**
GÜLDEMİR O.
Türk Mutfak Kültürü, Arıkan Alev, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3286, Eskişehir, ss.106-139, 2016

XXXIV. **Üretim ve Servis Süreci**
GÜLDEMİR O.
Yiyecek İçecek Yönetimi, Sezerel Hakan, Doğdubay Murat, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, ss.112-145, 2016

XXXV. **Ulusal ve Uluslararası Gastronomi Kurumları**
Güldemir O., Yıldız E.
Yiyecek Endüstrisinde Trendler, Özdoğan, Osman N., Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.83-96, 2016

XXXVI. **Yiyecek İçecek Sektörü İçin Mesleki İngilizce Vocational English For Food And Beverage Sector**
Güldemir O., Yıldız E.
Beta Basım Yayım, Ankara, 2015

XXXVII. **Turizm işletmelerinde yiyecek içecek yönetimi**
DOĞDUBAY M., AKGÜL V., GİRGİN G. K., YILMAZ H., BUCAK T., ÖZATA E., SAATCI G., GÜLDEMİR O., CEVİZKAYA G.
grafiker, Ankara, 2015

XXXVIII. **Kitabın tüm bölümleri**
GÜLDEMİR O., YILDIZ E.
Yiyecek İçecek Sektörü İçin Mesleki İngilizce Vocational English for Food Beverage Sector, Ebru Erke, Editör, Beta Basım Yayım, ss.1-149, 2015

XXXIX. **Baslıca Besin Grupları**
GÜLDEMİR O.
Beslenmenin Temel İlkeleri, ATKOŞAR ZEKİ, Editör, T.C. ANADOLU ÜNIVERSITESI YAYINI, ss.106-128, 2015

XL. **Yiyecek ve İçecek Bölümü Mutfak Planlaması**
GÜLDEMİR O.
Turizm İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi El Kitabı, Murat Doğdubay, Editör, Grafiker Yayınları, ss.101-123, 2015

XLI. **Yasin Sucukları**
GÜLDEMİR O., BAYRAKCI S.
Dünden Bugüne Eskişehir'deki 14 İşletmenin Öyküsü, Kozak, Nazmi, Editör, Tepebaşı Belediyesi, Eskişehir, ss.243-254, 2013

XLII. **Yiyecek İçecek Sektörü**
GÜLDEMİR O.
Yiyecek İçecek Yönetimi, Denizer, Dündar, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2607, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1575, ss.2-23, 2012

XLIII. **Yiyecek İçecek Bölümünde Planlama**

GÜLDEMİR O.
Yiyecek İçecek Yönetimi, Denizer, Dündar, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2607, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1575, ss.24-47, 2012

XLIV. **Gelir Kontrolü**
GÜLDEMİR O.
Yiyecek İçecek Yönetimi, Denizer, Dündar, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2607, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1575, Eskişehir, ss.170-190, 2012

XLV. **Yokluğun ve Açlığın Yarattığı Beslenme**
GÜLDEMİR O.
Açlık, Aras, Nilhan, Editör, Metro Kültür Yayınları Gastro Dizisi V, İstanbul, ss.129-142, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Tarihin Kilerinden Bir Türk Turşusu: Patlıcan Turşusu**
Kavas H., Güldemir O.
VIII. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Şırnak, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2024

II. **Sağlıklı Besin Hazırlama İlkeleri**
GÜLDEMİR O.
Dünya Obezite Günü Sempozyumu, Eskişehir, Türkiye, 05 Mart 2024

III. **Afet Mutfağı Menülerinin Günlük Besin İhtiyaçlarını Karşılamasının Değerlendirilmesi**
Güldemir O.
14th European Nutrition Conference FENS2023, Belgrade, Sırbistan, 14 - 17 Kasım 2023, cilt.91, ss.212

IV. **Mutfak, Kültür ve Gastronomi Turizmi**
GÜLDEMİR O.
I. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Bitlis, Türkiye, 8 - 10 Haziran 2022, ss.1-4

V. **The effect of using slaked limewater (calcium hydroxide) on taste perception in pumpkin dessert**
GÜLDEMİR O., ÖZDEMİR S. S.
EUROSENSE 2022: A Sense of Earth 10th European Conference on Sensory and Consumer Research, Turku, Finlandiya, 13 Eylül 2022, ss.313

VI. **Marul Yoğurtlaması**
GÜLDEMİR O.
II. Ulusal Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 17 Mayıs 2022

VII. **Tez danışmanlık süreci: etik ilkeleri belirlemeye yönelik nitel araştırma**
VURAN S., APAYDIN F., OLÇAY S., ÖZDEMİR O., GÜLDEMİR O., YÜKSEL AKGÜN E.
AKETDER 1. Etik Araştırmaları Kongresi, Ankara, Türkiye, 13 - 14 Mayıs 2022

VIII. **Bir Osmanlı İftarının Enerji ve Besin Değeri**
GÜLDEMİR O.
Her Yönüyle Ramazan'da Beslenme Webinar Programı, İstanbul, Türkiye, 22 Nisan 2022

IX. **Baklava Recipes from the Greek King Otto I to the Present**
GÜLDEMİR O.
14th Annual International Conference on Mediterranean Studies, Atina, Yunanistan, 29 - 30 Mart 2021, ss.18-19

X. **Geçmişten Günümüze Yeme-İçme Değişimi**
GÜLDEMİR O.
Multidisipliner Yaklaşımla Yeme Bilimi-Eatoloji Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 18 Aralık 2020, ss.34-35

XI. **Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
PETEK ASLAN F., GÜLDEMİR O., IŞIK N.
Karaman Sempozyumu, Karaman, Türkiye, 20 - 22 Haziran 2019

XII. **Aksaray Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
IV. Uluslararası Aksaray Sempozyumu, Aksaray, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2019, ss.230-251

XIII. **Pastry (Borek) Culture in Uzbek Tatars: Böğrüdelik Village Sample**
KAYA N. N., GÜLDEMİR O., IŞIK N.
IV. International Tourism Congress-ITC 2019, Eskişehir, Türkiye, 16 - 19 Ekim 2019, ss.336-337

XIV. **Nutritional Evaluation of Kitabut Tabbahin Which is an Ottoman Cook Book (19th Century Manuscript)**
GÜLDEMİR O.
Annual conferenceof the Association for the Study of Food Society (ASFS) and the Agriculture, Food and Human Values Society (AFHVS), Anchorage, Amerika Birleşik Devletleri, 26 - 29 Haziran 2019

XV. **Fats and Their Effects on Food Intake**
HIZLI GÜLDEMİR H., GÜLDEMİR O., BÜYÜKUSLU N.
The 3rd International and 15th Iranian Nutrition Congress, Tahran, İran, 19 - 21 Aralık 2018, ss.70

XVI. **Gastronomi ile İlgili Lisansüstü Tezlerin Genel Profiline Yönelik Bir Değerlendirme**
GÜLDEMİR O., ACAR D., AKSÖZ E. O.
III. Uluslararası Turizm Fuarı (Gastronomi Zirvesi-Gastronomi Kongresi), Ankara, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018, cilt.21, ss.535-558

XVII. **Geleneksel Türk Mutfağında Kullanılan Çiçekler**
IŞIK N., URBAŞ C., GÜLDEMİR O., AKTAŞ N.
International Congress on Cultural Heritage and Tourism, Konya, Türkiye, 19 - 21 Mayıs 2017, ss.954-969

XVIII. **Evaluation of Products Located in Menus in Terms of Nutritional Facts**
ÖNÇEL S., YAYLA Ö., GÜLDEMİR O.
Seventh International Conference on Food Studies, Roma, İtalya, 26 - 27 Ekim 2017

XIX. **Vegan Vegetarian Dish Samples from Turkish Cuisine**
YAYLA Ö., ÖNÇEL S., GÜLDEMİR O.
Seventh International Conference on Food Studies, Roma, İtalya, 26 - 27 Ekim 2017

XX. **Koca Ustadan Issız Adama Aşçılık Mesleğinin Değişimi**
GÜLDEMİR O., AKARÇAY E.
8. Ulusal Sosyoloji Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 03 Aralık 2016

XXI. **Central Asian Turkish Cuisine (Orta Asya Türk Mutfak Kültürü)**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
IX. International Turkic Culture, Art and Protection of Cultural Heritage Symposium/Art Activity, Verona, İtalya, 7 - 11 Eylül 2015, ss.247-254

XXII. **A Migrant Village in Eskişehir İdrisyayla Traditional Cuisine and Its Spatial Impacts (Eskişehir de Bir Göçmen Köyü İdrisyayla Gelenksel Mutfak Kültürü ve Mekânsal Etkileri)**
EKİMCİ B. G., GÜLDEMİR O.
IX. International Turkic Culture, Art and Protection of Cultural Heritage Symposium/Art Activity, Verona, İtalya, 7 - 11 Eylül 2015, ss.305-314

XXIII. **Gastronomi**
GÜLDEMİR O.
2. Bursa Turizm Zirvesi, Bursa, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2015

XXIV. **Osmanlı Ramazan Mutfak Kültürü ve Günümüze Yansımaları**
GÜLDEMİR O., SANDIKÇIOĞLU T., IŞIK N.
International Congress On Ottoman Studies, Sakarya, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2015

XXV. **Parmakların Okuduğu Menü: Braille Alfabesi ile Bir Model Önerisi**
GÜLDEMİR O., SAATCI G.
15. Ulusal Turizm Kongresi, Ankara, Türkiye, 13 - 16 Kasım 2014

XXVI. **Reflections of Tourism Business' Environmental Awareness to the Journals**
ÇİÇEK D., GÜLDEMİR O.
V. European Conference on Social and Behavioral Sciences, St Petersburg, Rusya, 11 - 14 Eylül 2014

XXVII. **The Food and Beverage Rituals Related with Childbirth in the Turkish Culture**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
V. European Conference on Social and Behavioral Sciences, St. Petersburg, Rusya, 11 - 14 Eylül 2014

XXVIII. **1888'den Günümüze Hacı Abdullah Lokantası**
GÜLDEMİR O.
III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın, Türkiye, 4 - 05 Nisan 2014, ss.745-757

XXIX. **Bir Kurum Tarihi Çalışması Örneği Olarak Yasin Sucukları**
GÜLDEMİR O., BAYRAKCI S.
III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın, Türkiye, 4 - 05 Nisan 2014, ss.733-744

XXX. **Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme**
GÜLDEMİR O.
VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Aydın, Türkiye, 4 - 05 Nisan 2014, ss.346-358

XXXI. **Keş A Traditional Dried Yogurt (Keş Geleneksel Bir Yoğurt Kurusu)**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus [2. Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu], Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.1, ss.133

XXXII. **Classroom Teachers Attitudes towards Nutrition Education and the School Food Environment An Online Survey in Turkey**
AKTAŞ N., CONTENTO I. R., GÜLDEMİR O., KOCH P.
Society for Nutrition Education and Behavior 2013 Annual Conference, Amerika Birleşik Devletleri, 9 - 12 Ağustos 2013, cilt.45, ss.61-62

XXXIII. **Sokaklardan Evlere Termiye**
GÜLDEMİR O., TOSUN DENİZ F., IŞIK N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.549-551

XXXIV. **Tatlara Tat Katan Kabuk Tarçın Osmanlı Mutfağındaki Yeri**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Bilecik, Türkiye, 14 - 15 Ekim 2010, ss.311-334

XXXV. **Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
I. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, Nevşehir, Türkiye, 16 - 19 Kasım 2011, cilt.6, ss.151-176

XXXVI. **Geleneksel Bir Lezzet Olan Musakka Moussaka nın Türk ve Yunan Mutfak Kültürlerinde İncelenmesi**
GÜLDEMİR O., YALÇIN H., IŞIK N.
I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.630-631

XXXVII. **Özel Bir Lezzet Kiraz Diblesi**
GÜLDEMİR O., HALICI N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.562-563

XXXVIII. **Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri**
GÜLDEMİR O., HALICI N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Yüzüncüyıl Üniversitesi, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.565-569

XXXIX. **Unutulan Bir Lezzet Bastırma**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.823-825

XL. **Üniversite Öğrencilerinin Boş Zamanlarını Değerlendirme Faaliyetlerinin Sosyoekonomik Boyutu Üzerine Bir İnceleme**
ERSOY QUADIR S., GÜLDEMİR O.
17. Ulusal Eğitim Bilimleri Kongresi, Sakarya, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2008, ss.1

XLI. **Et Terkibāt Fî Tabhil- Hulviyyāt Eserinde Yer Alan Seçili Tariflerin Günümüze Uyarlanması**
YILMAZ B. S., GÜLDEMİR O.
VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress, Afyonkarahisar, Türkiye, 6 - 09 Ekim 2022, ss.178-198

Desteklenen Projeler

Dikmen D., Güldemir O., TÜBİTAK Uluslararası Çoklu İşbirliği Projesi , Menü Müdahaleleri ve Sosyal Pazarlama Stratejileri ile Kampüste Paydaşların Akdeniz Diyetine Uyumunu Geliştirmek, 2023 - 2026
Güldemir O., Şallı G., Sanayi Tezleri Projesi, Seçili Yemeklerin Kızılötesi Pişiriciyle Hazırlanması ve Tarif Kitapçığının Oluşturulması, 2023 - 2024
Güldemir O., Kavas H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Seçili Osmanlı Turşularının Duyusal Açıdan Değerlendirilmesi, 2023 - 2024
Güldemir O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Afet Mutfağı Menüsünün Günlük Beslenme Gereksinimlerini Karşılama Durumunun Değerlendirilmesi, 2023 - 2024
Güldemir O., Şallı G., Soyseven M., Arli G., Sanayi Tezleri Projesi, Seçili Gıdaların Kızılötesi Pişiriciyle Hazırlanması ve Akrilamid, pH Tayini ile Sağlık Açısından Değerlendirilmesi, 2023 - 2023
Güldemir O., Bilgin A., Keikha Shahinpour M. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türk Dünyasında Pilav, 2022 - 2023
Güldemir O., Özdemir S. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sındırgı Mutfak Kültürü ve Yemeklerinin Araştırılması, 2021 - 2022
GÜLDEMİR O., HIZLI GÜLDEMİR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Marketlerde Satılan Tüketime Hazır Gıdaların Besin İçeriklerinin Araştırılması, 2021 - 2022
GÜLDEMİR O., ŞALLI G., Sanayi Tezleri Projesi, Tariften Duyusal Analiz Pratiklerine Gastronomi Uygulamaları ARGE Projesi, 2021 - 2021
GÜLDEMİR O., ŞALLI G., TÜBİTAK Projesi, Gastronomide Bilim ve Teknik: Mutfakta Mühendis Var-2, 2021 - 2021
GÜLDEMİR O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tarihi Yemekleri Günümüze Uyarlama Modeli: Osmanlı Örneği, 2020 - 2021
Güldemir O., Yıldız E., Afşar A., Şallı G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Osmanlı Mutfağındaki Meyveli Etli Yemeklerinin Yiyecek İçecek İşletmelerine Kazandırılması, 2020 - 2021
Güldemir O., Tekiner İ. H., TÜBİTAK Projesi, Gastronomide Bilim ve Teknik: Mutfakta Mühendis Var!, 2019 - 2019
DÜZ B., SEZGİN E., GÜLDEMİR O., ÇAKIR P. G., DEMİRAL G. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Restoran değerlendirme sistemlerinin tüketiciler ve işletmeler açısından turizme katkıları: Bağımsız restoran değerlendirme sistemi (TABAND) geliştirilmesi, 2017 - 2019
GÜLDEMİR O., YAYLA Ö., ÖNÇEL S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılabilir Menü Formlarının Geliştirilmesi: Standart Tarifler, Besin Değerleri ve Fotoğraflar, 2017 - 2017
GÜLDEMİR O., TÜBİTAK Projesi, Yabanabad'da Doğa Sağlık Hayat Var Projesi, 2016 - 2016
GÜLDEMİR O., Eskişehir İdrisyayla Macın Kaynatma Geleneği Araştırma Projesi, 2015 - 2016
Kozak N., Yüncü H. R., Metin T. C., Güldemir O., Akoğlan Kozak M., Çiçek D., Özel Ç. H., Aksöz E. O., Acar D., Zencir Çiftçi E., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye Turizm Sözlü Tarih Çalışması, 2012 - 2016
YILDIZ E., GÜLDEMİR O., TraMEP Trakya Bölgesindeki Yiyecek ve İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması, 2014 - 2015
GÜLDEMİR O., TÜBİTAK Projesi, Karabük ve Çevresinde Ekolojik Ayak İzi Projesi, 2012 - 2012
GÜLDEMİR O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması, 2010 - 2010

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Amerikan Beslenme Derneği, Üye, 2024 - Devam Ediyor , Türkiye
Başkent Üniversitesi, Türk Mutfak Kültürü Uygulama ve Araştırma Merkezi (TÜMAR), Danışma Kurulu Üyesi, 2023 - Devam Ediyor , Türkiye
Nevin Halıcı Yemek Kültürü Vakfı, Başkan, 2020 - Devam Ediyor , Türkiye
Eskişehir SKAL (Turizm) Kulübü Derneği, Yönetim Kurulu Üyesi, 2015 - Devam Ediyor , Türkiye
Aşçılık Okulu Mezunları Derneği, Yönetim Kurulu Üyesi, 2013 - Devam Ediyor , Türkiye

Bilimsel Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, 2219 - Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı, Anadolu Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2022

Bilimsel Danışmanlıklar

Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED), Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, Türkiye, 2020 - Devam Ediyor

Davetli Konuşmalar

Moderatör, Gastronomi Enstitüsü Çalıştayı, Gastronomy Institute Workshop, Çalıştay, Yükseköğretim Kurulu, Cumhurbaşkanlığı Millet Kütüphanesi Sergi Salonu, Ankara, Türkiye, Aralık 2023
Moderatör, Müşterin Kadar Yaratıcısın: Mutfakta Ar-Ge Süreci Nasıl Yönetilir?, Seminer, Culinary Forum, Antalya, Türkiye, Aralık 2023
Türk Mutfağı ve Sofra Düzeni , Konferans, Yeni Güne Merhaba, Diyanet TV, Türkiye, Kasım 2023

Sanatsal Etkinlik

GÜLDEMİR O., “Ekmek İsraf Edilemez”. İsraf Konulu Karma Sergi., Ağustos 2017
GÜLDEMİR O., Osmanlı Yemekleri Fotoğraf Sergisi, Eylül 2016